



GLÓWNY URZĄD STATYSTYCZNY

BIURO ADMINISTRACYJNE

00-925 WARSZAWA, al. Niepodległości 208

Tel. (022) 608 31 30, 608 36 36, fax (022) 608 38 95, e-mail: Sekretariat-BA@stat.gov.pl

Warszawa, dnia 5.08.2014 r.

Wyjaśnienie do Zapytania Ofertowego nr 115/BA/2014 z dnia 31.08.2014 r. na „Oddanie w najem, na okres 3 lat, powierzchni wraz z wyposażeniem w budynku Głównego Urzędu Statystycznego w Warszawie przy al. Niepodległości 208, 00-925 Warszawa, z przeznaczeniem na prowadzenie bufetu/punktu sprzedaży art. Spożywczych”.

Zamawiający odpowiada na otrzymane pytania:

*1 Czy jest prowadzony na dzień dzisiejszy bufet , jeżeli tak to jaka ilość obiadów i śniadań jest sprzedawana bo w zapytaniu ofertowym jest napisane, że w budynku przebywa 1200 osób. Ile procent z osób przebywających w gmachu przychodzi na w/w posiłki?**

Odp. Zamawiający nie posiada informacji jaka ilość jest sprzedawana oraz ile osób przychodzi na posiłki, bufet obecnie jest prowadzony.

*2. Ile procent sprzedawanych dziennie obiadów ma stanowić danie dnia (gdyż jego cena ma być 40% tańsza)**

Odp. Zamawiający nie jest w stanie określić takiej wielkości.

*3 Czy cena dania dnia może być różna w zależności od tego co będzie w ofercie. Czy musi być stała bo jeżeli odliczymy 40% od 12 zł czyli średniej ceny obiadu to wychodzi 7,20 zł i w tej cenie jest jeszcze zupa i kompot to ma to tylko rację bytu jeżeli sprzedaje się conajmniej 600 obiadów dziennie. Czy cene kalkuleje dodając np 13 zł danie + 5 zł zupa to jest 18 zł -40 % to wychodzi 10,8 za danie dnia.**

Odp. Zamawiający przypomina, że zgodnie z treścią Zapytania Ofertowego cena dania dnia musi być stała, czyli średnia cena dań w każdym dniu to maksymalnie 12 zł. Zgodnie z wyliczeniem cena dania dnia wyniesie 7,20 zł.

*4 Dlaczego nie można doliczać za opakowania na wynos. We wszystkich miejscach gdzie sprzedaje się posiłki za opakowania na wynos dolicza się opłatę przecież do jest dodatkowy koszt zakupu nie zwiqzany z przygotowaniem obiadu.**

Odp. Zamawiający nie odstąpi od zapisu dotyczącego braku możliwości doliczania za opakowanie na wynos.

5 Kolejna sprawa to gramatura czy jest ona produktu przed czy po obróbce termicznej bo średni ubytek wagi przy obróbce cieplnej to 30-40% . To robi różnice w kosztach, ale czytając Państwa wymogi cenowe to raczej 150g to przed obróbką termiczną, bo jeżeli jest to po to ceny przedstawione w zapytaniu są raczej niemożliwe do zaakceptowania przy dzisiejszych cenach mięsa, warzyw itp, chyba że tak jak pisałam wcześniej jest gwarancja pisemna sprzedaży conajmniej 600 obiadów dziennie czyli zaledwie 50% osób przebywających w budynku.*

Odp. Zamawiający stwierdza, że gramatura podana w zapytaniu ma być po obróbce termicznej.

6 Czy przy podpisaniu umowy GUS gwarantuje stałą minimalną ilość sprzedawanych obiadów. Jeżeli tak to jaką ? *

Odp. Zamawiający nie gwarantuje minimalnych ilości sprzedawanych obiadów.

7 Czy pracownicy otrzymują dofinansowanie do posiłków ?*

Odp. Pracownicy w GUS nie otrzymują dofinansowania.

8 Cenę za zupy każdy może ustalić indywidualnie ?*

Odp. Cenę za zupy i poszczególne dania mogą być ustalane indywidualnie

9 Ilo letnie są szafy i wirtyny chłodnicze i czy są sprawne oraz kto ponosi koszty naprawy wyposażenia ?*

Odp. Z posiadanej wiedzy Zamawiającego wynika, że jedna szafa posiada usterkę, której na chwilę obecną nie da się jednoznacznie sklasyfikować. Pozostałe sprzęty są sprawne, data zakupionych urządzeń to lata 1994-1998. Koszty napraw będzie ponosił Wykonawca.

10 W zapytaniu jest opisane że codziennie musi być conajmniej 6 dan + jedno jarskie oraz że menu nie może się powtarzać w danym tygodniu. **Dodatkowo że w godzinach 12 -15 dostępny jest cały asortyment obiadowy. Czy najemca ma przygotować 100 % każdego z obiadów aby asortyment się nie skończył** , bo realizując Państwa wymóg jest to 7 x 1200 (OSÓB w budynku które mogą chcieć skorzystać z posiłku) czyli 8400 szt zestawów obiadowych z czego 7200 szt obiadów po godzinie 15.00 ląduje w koszu , gdyż stosując się do Państwa wytycznych dnia następnego nie można tego wykorzystać .

Ponawiam więc pytanie czy cały asortyment ma być dostępny w godzinach 12-15 i nic się nie może skończyć ? *

Odp. Wykonawca powinien zgodnie z opisem Zapytania Ofertowego zapewnić pełne menu w godzinach 12-15. Nie jest wymagane, aby najemca przygotowywał przytoczone ilości, sugeruje się uzupełnianie braków w momencie ich wystąpienia lub poprawne oszacowanie potrzebnych ilości na dany dzień.

11 Ostatnie pytanie kryteria 80 % czynsz 20% za zaproponowanie różnych dodatków w formie samoobsługowej.

Czy jest miejsce na to aby ustawić np ladę chłodnicza z barkiem sałatkowym i waga tak aby nie krzyżowały się drogi zgodnie z zaleceniami sanepidu czyli czyste z brudnymi ? Do dania obiadowego przysługuje 150-200 g surówek a za resztę jeżeli zostanie przekroczona każdy musi dopłacić stosownie do nałożonej gramatury a ceną każdy ustala indywidualnie ?

Odp. Miejsce na ustawienie ludy chłodniczej jest do wygospodarowania. Zamawiający nie przewiduje możliwości przekroczenia gramatury surówek. W gestii najemcy jest przygotowanie odpowiednich naczyń tak , aby klient mógł włożyć odpowiednią maksymalną ilość surówki. Wymagana jest również możliwość zakupu samej surówki, wtedy cena ustalona będzie indywidualnie.

*Pisownia oryginalna.

DYREKTOR
Biura Administracyjnego
Waldemar Włoszczak